



Weinempfehlungen

Art der Speise	Gerichte	Weinempfehlung
Leicht und dezent	Milde Salate, zartes Gemüse, gedünsteter Fisch, gekochtes Kalbs- oder Rindfleisch, Geflügel	(Halb-) trockene, weiße Kabinettweine (z.B. Riesling, Silvaner, Gutedel, Rivaner, Kerner, Weiß-/Grauburgunder)
Leicht und würzig	Zarte Ragouts, frische Pilze, Lamm, Wildgeflügel	(Halb-) trockene, weiße Kabinettweine (z.B. Rivaner, Grauburgunder, Bacchus, Scheurebe); Weißherbste oder leichte Rotweine (z.B. Trollinger, Portugieser, Spätburgunder, Schwarzriesling)
Gehaltvoll und dezent	Meeresfrüchte, herzhafter Seefisch, saftiger Kalbs-, Schweine- oder Lammbraten, fettreicher, milder Käse	Saftige (halb-) trockene weiße Qualitätsweine und Spätlesen (z.B. Weiß-/Grauburgunder); trockene, reife Riesling Auslese; samtige, dezente Roséweine und milde Rotweine (z.B. Portugieser, Spätburgunder)
Gehaltvoll und würzig	Ländliche Pasteten, gebratener Seefisch, saftiger Braten, Rindersteak, Wild mit konzentrierter Sauce, Gegrilltes	Ausdrucksvolle (halb-) trockene weiße und rote Qualitätsweine, Spätlesen und Auslesen (z.B. Weiß-/Grauburgunder, Traminer, Spätburgunder, Lemberger, Dornfelder)
Würzig und fettreich	Blauschimmelkäse	Reife, edelsüße weiße Spät- und Auslesen (z.B. Riesling, Ruländer, Gewürztraminer)